

# Pizza

(Pizza dough is made from organic wheat grown in Hokkaido, Japan.)  
(ピザ生地は北海道産 有機小麦を使用しております)



Pizza margherita with HOKKAIDO Cheese  
北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ

¥ 3,000



Pizza margherita with vegetarian cheese  
ベジタリアンチーズのマルゲリータ

¥ 3,200



Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and mozzarella cheese  
埼玉県秩父産きのことモッツァレラチーズのピザ

¥ 3,400



Pizza funghi with CHICHIBU mushroom and vegetarian cheese  
埼玉県秩父産きのことベジタリアンチーズのピザ

¥ 3,600



Pizza parma with 18 month aged prosciutto and arugula  
18ヶ月熟成生ハムとルッコラのピザ

¥ 3,600



\*Image is for reference only.  
※画像はイメージです。

\*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.  
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。



Pizza domestic chicken teriyaki with ASAKUSA chili pepper

国産鶏の照り焼きチキンピザ 浅草七味

¥ 3,800



Pizza gorgonzola and walnuts with honey

ゴルゴンゾーラと胡桃のピザ ハチミツ添え

¥ 3,800

Summer limited edition

夏季限定ピザ



Pizza with pork, pineapple and black vinegar sauce

豚肉とパイナップル・黒酢のピザ

¥ 3,600



\*Image is for reference only.  
※画像はイメージです。

\*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.  
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

## Extra charge of pizza toppings ピザ 有料トッピング



Cheese

チーズ増量

¥ 700

Vegetarian Cheese

ベジタリアンチーズ

¥ 800

18 month aged prosciutto

18ヶ月熟成生ハム

¥ 700

Arugula

ルッコラ

¥ 400

## Soup



Minestorone

ミネストローネ

¥ 1,300



Corn and oat milk creamy soup

とうもろこしとオーツミルクのポタージュ

¥ 1,300



Assorted Kiryu Yeast Domestic Wheat Bread

桐生酵母の国産小麦パン

2 pieces (2切れ) ¥ 600

4 pieces (4切れ) ¥ 1,000

\*Gluten-free bread and vegan-friendly bread are also available.

※グルテンフリーパン・ヴィーガンパンの対応が可能です。

\*Image is for reference only.  
※画像はイメージです。

\*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.  
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

## Appetizers





	 Kale salad with dried cranberries, grains, and walnuts 穀物と胡桃、ドライクランベリーのケールサラダ	¥ 2,300
  	Foie gras and Duck salad marinated in salted malt and Japanese sake 塩麴と日本酒でマリネしたフォアグラと合鴨のサラダ	¥ 3,000
  	Venison, foie gras and shiitake mushroom pâté en croûte 鹿肉とフォアグラ、椎茸のパテ・アン・クルート	¥ 2,800
  	Prawn, cuttlefish and scallop couscous with cucumber dressing 車海老と烏賊、帆立のクスクス きゅうりのドレッシング	¥ 2,500
 	Garlic shrimp, scallop and vegetables in olive oil with french bread 海老と帆立 野菜のアヒージョ バゲット添え	¥ 2,500
 	Assorted domestic cheeses with french bread チーズの盛り合わせ バゲット添え	¥ 2,600
 	Extra baquette 追加バゲット	6 pieces (6枚) ¥ 300

\*Image is for reference only.  
※画像はイメージです。

\*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.  
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。









## Pasta

---

-   Zucchini and eggplant arugula genovese Linguine ¥2,500  
ズッキーニと茄子のリングイネ ルッコラのジェノベーゼ
-   Wagyu beef and porcini mushroom ragout Tagliatelle ¥2,500  
和牛とポルチーニ茸のラグー タリアテッレ

## Main Dishes


---

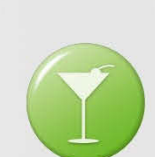
-   Assorted domestic warm vegetables with almond and walnut Sauce ¥3,200  
国産温野菜盛り合わせ アーモンドと胡桃のソース
-     Sauteed fat greenling and swordtip squid Soupe de poisson sauce with rouille ¥4,800  
アイナメと白いかのソテー スーポドポワソン ルイユ添え
-  Roasted SHIRAKAMI-SANCHI lamb and merguez with sumac and shiso seasoning ¥7,500  
白神山地仔羊のローストとメルゲーズ スマックとゆかり
-  KUROGE wagyu beef tender loin steak Red wine sauce (150g) ¥12,000  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース (150g)

\*Image is for reference only.  
※画像はイメージです。

\*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.  
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。

# DESSERT

 Alcohol-infused  
アルコールを含みます



Cocktail Jelly (Negroni / Mojito / Aviation)  
カクテルジェリー (ネグローニ / モヒート / アビエーション)

¥ 800



SMWS chocolates  
SMWS の生チョコレート

¥ 1,000



Organic cacao gâteau au Chocolat  
有機カカオのガトーショコラ

¥ 1,400



Green tea Basque cheesecake  
抹茶のバスクチーズケーキ

¥ 1,400



Roasted green tea Crème brûlée  
ほうじ茶のクレームブリュレ

¥ 1,400



Tiramisu  
ティラミス

¥ 1,400



Affogato with caramel nut biscotti  
アフォガート キャラメルナッツのビスコッティ添え

¥ 1,400

\*Image is for reference only.  
※画像はイメージです。

\*All prices are inclusive of tax and 15% service charge.  
※表示の金額には全て消費税・サービス料が含まれております。